



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE ECONOMICHE ED AZIENDALI
"M.FANNO"**

CORSO DI LAUREA IN ECONOMIA

PROVA FINALE

**"SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE VITIVINICOLO: UN'ANALISI
DELL'IMPATTO DELLA SOCIETÀ CIVILE NEL SUPPORTARE LA
TRANSIZIONE"**

RELATRICE:

CH.MA PROF.SSA VALENTINA DE MARCHI

LAUREANDA: MIRIAM ROSSETTO

MATRICOLA N. 1190395

ANNO ACCADEMICO 2020 – 2021

INDICE:

INTRODUZIONE	5
CAPITOLO 1	
1.1 IL CONCETTO DI SOSTENIBILITÀ.....	8
1.2 SOCIETÀ CIVILE E SOSTENIBILITÀ	10
CAPITOLO 2	
2.1 METODOLOGIA DI RACCOLTA DEI DATI.....	13
2.1.1 Sostenibilità nel settore vitivinicolo.....	15
2.2 STORIA DELLA SOSTENIBILITÀ NEL DISTRETTO DEL PROSECCO	17
2.2.1 I primi a fare biologico.....	19
2.2.2 Progetti importanti nel distretto	22
2.2.3 Certificazioni di sostenibilità	23
2.2.4 Riconoscimento a Patrimonio Unesco	26
2.3 IL RUOLO DELLA SOCIETÀ CIVILE NEL DISTRETTO	29
2.3.1 Referendum contro i pesticidi	33
CONCLUSIONI	35
RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI	39

INTRODUZIONE

Quanti Pianeti come la Terra sarebbero necessari se in ogni Paese si decidesse di vivere come in Italia? Esiste una giornata chiamata “Overshoot day italiano” che negli ultimi anni si è stimato si verificasse circa verso la metà di maggio, più esattamente nel 2021 il 13 maggio un giorno prima del 2020, ed è il momento in cui la Terra potrebbe esaurire tutte le risorse che riesce a rigenerare in autonomia se tutti gli abitanti del Pianeta avessero uno stile di vita paragonabile a quello italiano. Per il 2021 è stato stimato, attraverso un calcolo specifico, che per arrivare alla fine dell’anno saranno necessarie quasi 3 Terre secondo l’impronta ecologica italiana, il risultato è uguale a quello del 2020.

Ogni Paese ha segnato nel calendario un giorno diverso riconducibile all’Overshoot Day, perché non tutte le nazioni utilizzano le risorse allo stesso modo. La foto sottostante mostra come questa data varierebbe se tutti utilizzassimo le risorse che il Pianeta ci offre come quella nazione.

Figura 0.1: Overshoot Days 2021. Fonte: data.footprintnetwork.org.

Country Overshoot Days 2021

When would Earth Overshoot Day land if the world’s population lived like...



Source: National Footprint and Biocapacity Accounts, 2021 Edition
data.footprintnetwork.org



È chiaro quindi che il Pianeta in cui viviamo versa in condizioni oramai non più trascurabili, e dati questi tempi e numeri allarmanti il mio interesse verso la tematica della sostenibilità e di come l'uomo abbia un impatto sull'ambiente attraverso le sue azioni è sempre cresciuto nel tempo, questa è la motivazione alla base della stesura del mio elaborato. Mi concentrerò quindi su come la società civile abbia supportato una transizione sempre più green per l'ambiente nel settore vitivinicolo.

È importante che ogni persona si accerti delle conseguenze che ha il proprio operato sull'ambiente che ci circonda e in un momento come questo è necessario mettere in atto delle manovre per migliorare questa situazione di declino.

Sono molte le istituzioni che negli ultimi anni stanno contribuendo per ristabilire un equilibrio che manca da diverso tempo nel nostro Pianeta, le organizzazioni sono attori della società molto importanti in questa transizione verso la sostenibilità. L'ambiente non viene quindi visto come un vincolo, ma come un'opportunità anche nel business.

Nel primo capitolo mi concentrerò su un'elaborazione teorica dei concetti che verranno poi concretamente esposti nel capitolo successivo.

Verrà inizialmente descritto brevemente in chiave storica il concetto di sostenibilità ambientale con un rapido accenno alla teoria della *Triple Bottom Line*, risulta quindi interessante analizzare la sostenibilità da un punto di vista prettamente ambientale e sociale, tralasciando l'aspetto economico che seppur importante in questo elaborato non viene trattato, ma solamente citato. Queste tre dimensioni sono tra loro interconnesse e si forniscono a vicenda opportunità da cui ricavare benefici.

Nella seconda parte di questo capitolo verrà analizzato più nel profondo il ruolo sociale nella sostenibilità, andando a vedere chi è la società civile e chi ne fa parte e come nel tempo abbia avuto un interesse sempre più crescente per le tematiche di carattere ambientale e come si propone di agire per il futuro sulla base dei *Sustainable Development Goals* dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Il secondo capitolo è la parte principale dell'elaborato ed è presente una restrizione del campo, ovvero si pone maggiore attenzione a un mercato biologico emergente negli ultimi anni, quello del vino. Successivamente ci si concentrerà su un vino in particolare, il Prosecco e la sua storia intrecciata a quella del distretto del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene che si trova in Veneto evidenziando le tappe più importanti in campo sostenibile. Questo è stato possibile attraverso l'utilizzo di esempi concreti di cantine del territorio che hanno avviato iniziative in questo settore rendendo l'attenzione per l'ambiente un perno

fondamentale della loro mission aziendale. D'altra parte, ci sono progetti avviati da parte del Consorzio di Tutela che hanno l'obiettivo di contribuire alla sostenibilità nel territorio, dando molta importanza ad un tema caldo all'interno del distretto: l'uso dei pesticidi. Verrà così analizzato il ruolo che la società civile ricopre all'interno del distretto nella lotta alla sostenibilità partendo da un evento scatenante che ha permesso che la denuncia da parte dei cittadini del territorio venisse riconosciuta a livello nazionale.

CAPITOLO 1

1.1 IL CONCETTO DI SOSTENIBILITÀ

“Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs.” (WCED, 1987)

Ricercando il significato di sostenibilità ci si imbatte in molteplici e differenti definizioni, quella sopra riportata è una delle prime ed anche una delle più diffuse. Il concetto di sostenibilità così descritto si trova all'interno del Rapporto Our Common Future, o meglio conosciuto come Rapporto Brundtland, che è stato redatto dalla World Commission on Environment and Development (WCED¹) nel 1987.

La definizione in questione pone al centro l'uomo, piuttosto che l'intero ecosistema e viene quindi definita antropocentrica (Tenuta, 2009). Inoltre, possiamo notare come si concentri sui bisogni non solo della generazione odierna, ma anche di quelli della generazione futura e di come la società attuale con le proprie azioni abbia un impatto sulla prossima.

La tematica della sostenibilità negli anni è diventata sempre di maggiore interesse e molti enti, persone, ma anche associazioni si sono avvicinate a questa. Infatti, gli anni successivi al rapporto Brundtland sono stati costellati da una serie di conferenze in cui si sono riuniti i Capi di Stato e di Governo, tra le più importanti troviamo il Summit della terra che è stato convocato a Rio nel 1992 e che si è concretizzato nell'Agenda 21². Inoltre, durante la conferenza c'è stata un'evoluzione del concetto di sostenibilità che è stata definita non solo a livello ambientale, ma anche sociale ed economico, concludendo così che deve esserci un equilibrio tra queste sfere perché qualcosa possa essere chiamato sostenibile.

Altri momenti importanti in questo senso sono stati il Vertice di Johannesburg del 2002 durante il quale si è cercato di capire se si stesse portando a compimento quanto deciso a Rio dieci anni prima, traendo la conclusione che la situazione non era migliorata, anzi era peggiorata e quindi si cercò di rimediare adottando un piano di attuazione contenente raccomandazioni. Infine, venne denotata l'importanza della realizzazione dell'Agenda 21 per arrivare allo sviluppo sostenibile.

¹ Commissione mondiale per/su l'Ambiente e lo Sviluppo.

² documento di intenti ed obiettivi programmatici su ambiente, economia e società sottoscritto dai partecipanti.
<<https://www.minambiente.it/pagina/legenda-21#:~:text=Agenda%2021%20%C3%A8%20un%20documento,de%20Janeiro%20nel%20giugno%201992>>

Un altro passo importante è stato compiuto a New York, dove è stato ospitato il Summit nel 2015 e si è arrivati alla sottoscrizione dell'Agenda 2030³ che va a sostituire quella del '92 di Rio, la nuova agenda è molto ambiziosa e si propone di “Trasformare il nostro mondo” attraverso 17 obiettivi entro il 2030.

Questa definizione si sostanzia nel cosiddetto approccio *Triple Bottom Line*, utilizzato in ambito aziendale e misura non solo i profitti in campo economico, ma anche l'impatto che il business ha nella società e nell'ambiente. In altre parole, mira a bilanciare gli interessi economici, ambientali e sociali. L'assunzione stante il concetto di 3BL è che un'azienda sostenibile ha più possibilità di avere successo nel lungo termine rispetto ad una che si focalizza solamente sugli obiettivi economici (Slack, 2016).

Nel tempo le aziende hanno sentito il bisogno di consolidare la loro posizione nei confronti dell'ambiente e questo è stato possibile attraverso l'ottenimento di certificazioni, grazie all'adeguamento a determinati standard, trasmettendo così un'immagine più chiara e maggiore trasparenza dell'interno verso l'esterno.

Figura 1.1: Triple Bottom Line.



³ <https://unric.org/it/agenda-2030/>

1.2 SOCIETÀ CIVILE E SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità nel tempo si è affermata come uno dei temi centrali di discussione e di interesse di diverse organizzazioni non governative, fondazioni, consorzi, ma anche gruppi culturali, associazioni di cittadini, università e così via, tutti questi vanno a costituire la società civile che è un canale chiave di comunicazione tra cittadini e governi (Calhoun, 1993). La società civile è un insieme molto dinamico che non ha funzione univoca, ma si adatta al contesto storico e geografico in cui si trova. Pertanto, è evidente il ruolo fondamentale attivo nello sviluppo della sostenibilità attraverso cambiamenti, spesso anche radicali.

Un'assunzione comune è che la società civile abbia un ruolo intrinsecamente positivo nel supporto della democrazia e della sostenibilità (Bherer, 2016), perciò non agisce per interessi economici o politici. L'insieme di gruppi mira, in questo senso, a diffondere idee basate sulla sostenibilità e attraverso le sue conoscenze cerca di implementarle nell'ambito desiderato ed ha perciò assunto sempre maggiore affidabilità. Dall'altra parte, negli ultimi anni è aumentato lo scetticismo nei confronti delle abilità di tutte quelle istituzioni basate sullo Stato che dicono di volere la trasformazione sostenibile, ed è così cresciuta la diffidenza da parte delle persone nelle loro manifestazioni di interesse ad adottare un'agenda sociale ed ecologica da affiancare a quella politico-economica (Birch & Whittam, 2008).

I gruppi che compongono la società civile non agiscono in modo individuale, ma interagiscono con altri attori, come, ad esempio, i governi. Spesso, per quanto appena citato, potrebbero perdere credibilità, in quanto le persone non sempre hanno piena fiducia nell'integrità di determinate istituzioni, ciò è dovuto al fatto che hanno relazioni con dei centri di potere, ma il vero intento, spesso, è quello di arrivare a trasformarle.

Le organizzazioni della società civile sono favorevoli a un'innovazione di tipo trasformativo mediante la loro partecipazione ai processi sociali, questo è dovuto al fatto che hanno le conoscenze e le capacità per potere sfruttare al meglio i progetti che contribuiscono direttamente alla sostenibilità ambientale. I principali strumenti d'azione dei componenti sono: iniziative, movimenti, manifestazioni, ecc..

In quanto tale, la società civile può sostenere idee più radicali e progressive (Calhoun, 2012), ma il suo fine ultimo in questo contesto è quello di riuscire a ristabilire e anche favorire la connessione tra le persone e la natura, creando esperienze e memorie ecologiche (Frantzeskaki et al, 2017).

Le Nazioni Unite riconoscono la società civile come un'istituzione essenziale per un cambiamento duraturo che integri la cultura dello sviluppo sostenibile nella mentalità delle comunità. A questo proposito i *Sustainable Development Goals* (SDGs), parte integrante dell'Agenda sottoscritta nel 2015, sono stati definiti come strumenti di gestione, ma anche di misura e attuazione per capire a che punto si è, dove si mira ad arrivare e come si può arrivare all'obiettivo. Stante a questa motivazione, in Italia nei primi mesi del 2016 nasce *l'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile*⁴ (ASviS) che vuole supportare i progetti che possono portare il paese verso tale sviluppo.

La società civile italiana, in collaborazione con ASviS, nei propri programmi d'azione ha incorporato fin da subito tutti gli obiettivi principali dell'Agenda 2030, tra cui: povertà e fame, qualità dell'ambiente, disuguaglianze sociali e di genere, educazione, innovazione, ecc.. Tra questi elementi vi è l'inclusione, per questo motivo in Italia il Ministero della Transizione Ecologica⁵ si è impegnato per la formazione di un Forum sulla Strategia di Sviluppo Sostenibile, organizzato in gruppi di lavoro, in cui la società civile ha libero accesso. Lo sviluppo non è stato immediato, i lavori hanno richiesto un anno tra avvio, incontri su larga scala in cui veniva spiegata l'idea e infine l'implementazione di uno spazio nel quale i vari attori possono condividere idee, ma anche pratiche di sostenibilità che possano accompagnare alla realizzazione degli SDGs. Durante tali incontri, che si sono sempre tenuti regolarmente quando era possibile, è emerso il ruolo fondamentale della componente giovanile, attraverso le loro istituzioni di riferimento: Università e scuola, decidendo così di dedicare del tempo, ogni qual volta che ve ne è la possibilità, per ascoltare i loro pareri in merito.

L'impegno di scuole e Università era ed è di sviluppare progetti di sensibilizzazione con la partecipazione attiva da parte degli studenti, ma anche campagne di distribuzione di gadget più green. Molti enti, ad esempio, si sono impegnati a fornire borracce a docenti e studenti per limitare l'utilizzo della plastica.

Non è da tralasciare come il corpo studentesco si senta parte in causa ed abbia partecipato in prima linea a manifestazioni che si sono tenute per l'ambiente a partire dal 2019, solitamente di venerdì e da qui deriva il nome "*Fridays for future*". Scioperi a livello globale in cui i manifestanti, davanti alle sedi delle maggiori istituzioni, denunciano quanto le politiche attuate per la preservazione dell'ecosistema siano inadeguate.

⁴ <https://asvis.it/>

⁵ <https://www.minambiente.it/>

In questo senso anche molte aziende e organizzazioni hanno avviato progetti sostenibili per la redistribuzione e riduzione dell'utilizzo di risorse, ma anche delle emissioni. Molte aziende hanno iniziato a redigere in forma volontaria un bilancio ambientale nel quale spiegano la relazione tra l'impresa e l'ambiente, solitamente riguarda le tecniche di smaltimento dei rifiuti, il consumo energetico, il packaging e così via. Questo tipo di istituzioni sono parte e supportano la società civile nelle loro idee, con il vantaggio di poterle attuare in modo molto più veloce, in quanto dispongono di maggiori risorse e tecnologie all'avanguardia.

Risulta così interessante soffermarsi sui motivi per cui la società civile possa essere definito un driver della sostenibilità e quali siano gli approcci maggiormente utilizzati dalle aziende per supportarla in questo percorso.

CAPITOLO 2

2.1 METODOLOGIA DI RACCOLTA DEI DATI

Il territorio italiano è costellato da diversi distretti che vanno dal settore manifatturiero a quello agroalimentare, passando anche per quello rurale. I distretti non sono altro che porzioni di territorio definite non da confini amministrativi, ma sono aree spazialmente definite e caratterizzate da forti omogeneità di carattere socioculturale (Tunisini, Pencarelli & Ferrucci, 2014).

È risaputo che, in Italia, l'area del Nord-Est sia quella che ne conta il maggior numero⁶. Tra i diversi tipi presenti quello agroalimentare è uno dei più sviluppati di cui fa parte il ramo della viticoltura, molto interessante dal punto di vista produttivo e delle iniziative a sostegno dello sviluppo sostenibile.

Un distretto, in particolare, è risultato stimolante dal punto di vista della sostenibilità e anche dal punto di vista storico visto che di recente ha attraversato numerosi momenti significativi. Il distretto in questione è quello del Conegliano e Valdobbiadene Prosecco che si trova in Veneto, il suo territorio è diventato patrimonio dell'Unesco solo nel 2019, l'unicità di questa terra che ha permesso tale riconoscimento è data da tre aspetti. Innanzitutto, la conformazione geomorfologica con una serie di rilievi irti e scoscesi che prende il nome di "hogback" (Figura 2.1); poi, i terrazzamenti particolari su terra inerbita che danno maggiore stabilità e aumentano la salvaguardia del suolo chiamati "ciglioni" (Figura 2.2). Infine, gli appezzamenti in cui viene coltivata la vite sono divisi da boschi che funzionano come rete ecologica e da qui la definizione di "paesaggio a mosaico"⁷ (Figura 2.3). In questa area la viticoltura viene definita "eroica" perché i terreni hanno pendenze molto accentuate e rendono difficile la lavorazione del vigneto.

Figura 2.1: Hogback.

Fonte: prosecco.it



Figura 2.2: Ciglioni.

Fonte: prosecco.it



Figura 2.3: Paesaggio a mosaico.

Fonte: prosecco.it



Per la ricerca delle informazioni si è optato inizialmente per un esame generale del settore vitivinicolo in Italia concentrandosi poi in una visione a grandi linee del distretto, partendo dal sito ufficiale del Consorzio di Tutela del Prosecco per prendere visione dei documenti di

⁶ <https://www.istat.it/it/archivio/150320>

⁷ <https://collineconeglianovaldobbiadene.it/il-sito-demo/>

maggior rilevanza che vengono emessi da esperti del settore e per vedere le tappe più significative percorse. Una volta comprese queste, sono state selezionate delle fonti affidabili di testate giornalistiche su cui basarsi, come: Il Sole 24 ore, La Repubblica, Il corriere della sera nella sezione del Veneto, Il Fatto Quotidiano e anche giornali locali come: La Tribuna di Treviso, Oggi-Treviso e Treviso-Today.

Il materiale reperito è stato successivamente filtrato mediante parole chiave, quali: prosecco, società civile e sostenibilità. Attraverso la lettura degli articoli è stata possibile una scrematura di questi in modo tale da non tenere conto di quelli che dal titolo potevano sembrare pertinenti, mentre poi leggendo per intero il corpo risultavano fuorvianti. Alla luce di ciò è stato possibile catalogarli in slot temporali inerenti agli step di maggiore importanza percorsi dal distretto trevigiano e rendere così possibile la costruzione di una linea del tempo basata su questi, dimostrando come la società civile negli anni abbia ricoperto il ruolo di driver della sostenibilità in questo contesto e soprattutto nel territorio in esame.

2.1.1 Sostenibilità nel settore vitivinicolo

La tematica della sostenibilità in agricoltura è molto sentita dal consumatore e ha portato così, numerose aziende del campo, a promuovere piani di produzione orientati all'adozione di comportamenti rispettosi verso l'ambiente, economicamente profittevoli e socialmente equi.

In questo contesto il settore vitivinicolo si concentra nell'utilizzo di materiali biodegradabili e riciclati, ma anche nella produzione di vino biologico che è il più diffuso e, oggigiorno ancora in piccola parte, di vino biodinamico. Il primo è riconosciuto dal 2012 a livello legislativo con il Regolamento Europeo 203/2012⁸ e può essere dotato del marchio di agricoltura biologica, facilmente riconoscibile e riportato nella figura (2.4) sottostante. Può essere definito bio un vino prodotto con l'utilizzo di uve coltivate rispettando le linee guida dell'agricoltura biologica, senza l'utilizzo in vigneto di sostanze chimiche di sintesi e di organismi geneticamente modificati (OGM), mentre in cantina la vinificazione deve avvenire con i soli prodotti enologici e rispettando i processi autorizzati dal regolamento.

Possono essere presenti in quantità limitata i solfiti: max 100 mg/l per i vini rossi e max 150 mg/l per i bianchi e i rosè.⁹

Figura 2.4: Marchio europeo per l'agricoltura biologica. Fonte: ec.europa.eu



Non è, invece, presente una normativa di riferimento per il vino biodinamico, ma esiste un'associazione certificatrice mondiale di produttori biodinamici: *Demeter International*¹⁰. L'agricoltura biodinamica viene praticata dal primo trentennio del '900 e ha tre principali obiettivi che devono essere rispettati per ottenere la certificazione. Innanzitutto, mira all'allontanamento dalla chimica e a una riduzione dell'utilizzo dei macchinari; inoltre, si deve preservare e rispettare il corso della natura, delle sue risorse e quindi prediligere l'utilizzo di compost di origine naturale per migliorare la qualità del terreno; infine, punta alla coltivazione di piante che siano in grado di difendersi in modo autonomo dai parassiti. Anche

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32012R0203>

⁹ <https://www.igrandivini.com/vini-green-biologico-biodinamico-naturale/>

¹⁰ <https://demeter.it/demeter-international/>

il vino biodinamico riduce il contenuto dei solfiti in quantità ancora minori rispetto al biologico: 60 mg/l per i vini frizzanti, 70 mg/l per i vini rossi e 90 mg/l per i vini bianchi.¹¹

Soprattutto negli ultimi anni, il settore vitivinicolo si sta avvicinando alle tematiche della sostenibilità in modo trasversale in tutte le fasi del complesso ciclo di produzione del vino: da quelle che si svolgono in vigneto a quelle che hanno luogo in cantina. Ciascun stadio della produzione è caratterizzato da una serie di operazioni che richiedono determinati tempi, spazi e condizioni, anche ambientali, diverse.

In Italia l'evento scatenante dell'avvicinamento tra i due mondi, vitivinicolo e biologico, può essere ricondotto allo scandalo del 1986 del vino al metanolo. Dopo questo fatto sono aumentati i controlli di qualità e sicurezza nel settore, il metanolo o alcool metilico viene utilizzato nel vino per aumentarne la gradazione alcolica, è un additivo naturale ma molto tossico per l'organismo umano se assunto in quantità elevate. L'episodio degli anni '80 causò gravi danni alla maggior parte delle persone coinvolte (es: danni neurologici, cecità, ecc..) e in circa una ventina di casi portò alla morte. Le aziende coinvolte furono una sessantina, ma le ripercussioni si ebbero su tutto il mercato del vino *Made in Italy*. Le conseguenze temute non arrivarono a realizzarsi pienamente, perché il settore vitivinicolo riuscì a rialzarsi grazie all'adozione di strumenti innovati, quali: certificazioni d'origine, riconoscimenti legati al territorio di produzione e soprattutto basati sull'identità del loro prodotto.

In questo momento il biologico non sembrerebbe più un fenomeno di moda passeggera, ma un settore in crescita costante in tutto il mondo. Focalizzandosi sull'Italia dal Rapporto Bio in cifre 2020 la superficie biologica complessiva è a quota 1.993.236 ettari al 31 dicembre 2019, di cui investita a vite 109.423 ha. In Veneto la superficie biologica, sempre da dati del 2019, ammonta a 48.338 ettari totali di cui a vite 7.990 ha.¹²

¹¹ <https://www.igrandivini.com/vini-green-biologico-biodinamico-naturale/>

¹² https://greenplanet.net/wp-content/uploads/2020/10/ISMEA_Bio_in_cifre_2020_WEB2.pdf

2.2 STORIA DELLA SOSTENIBILITÀ NEL DISTRETTO DEL PROSECCO

Figura 2.5: Timeline Prosecco & Sostenibilità.



Tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, nel cuore del Veneto, si estendono, attraverso 15 comuni, migliaia di ettari di vitigno Glera da cui si ricavano dei grandi e lunghi grappoli con acini di colore giallo oro che vengono trasformati in mosto e infine in Prosecco: un vino bianco dal sapore raffinato. Il vitigno, in quanto tale, può essere coltivato in ogni parte del mondo, ma la qualità che si ottiene nei comuni parte del Consorzio non si riesce ad imitare, perché le condizioni atmosferiche e del suolo non sono uguali ovunque.

I primi accenni al nome di questo vino si hanno già nel 1754, quando Aureliano Acanti, un letterato del tempo, nel suo libro intitolato “Il Rocolo”, in cui parla dei diversi vini italiani, nomina anche il Prosecco. Vent’anni dopo viene collegata questa tipologia di vino alla zona di Conegliano e Valdobbiadene, in Veneto. Stesso posto in cui un secolo dopo, nel 1876, nasce la prima scuola Enologica italiana per potere studiare al meglio le tecniche di trasformazione dell’uva in vino e, soprattutto, approfondire le pratiche più adatte ai vigneti locali.

Solo nel 1962, da parte di undici produttori del posto, vi è la fondazione del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, l’istituzione è avvenuta per potere proteggere la qualità, ma anche l’immagine del vino prodotto e che continuano a produrre.

Una delle sfide che il distretto si è sempre posto è stata quella di rendere più sostenibile la produzione del Prosecco, portando così sedici delle centinaia di cantine che ne fanno parte a produrre vino biologico e solamente una di queste anche il biodinamico, dati che si possono evincere dal sito ufficiale del Consorzio. Molte aziende, anche se non si sono spinte verso il vino biologico, hanno comunque deciso di adottare delle misure sostenibili per quanto riguarda l’energia impiegata e/o i materiali.

I primi riconoscimenti a livello nazionale per questo vino iniziano ad arrivare nel 1969 con il conferimento di Denominazione di Origine Controllata (DOC) per il Prosecco di tutto il Friuli e di cinque province del Veneto, diventata quarant’anni dopo, nel 2009, la 44[^]

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) italiana per quello prodotto nella zona di Conegliano-Valdobbiadene, di Montello e dei Colli Asolani.

Il Prosecco, nonostante la diatriba sul nome a causa dell’omonimia con un paesino vicino a Trieste in Friuli-Venezia Giulia, è diventato comunque una delle eccellenze del Veneto e conseguentemente del *made in Italy*.

2.2.1 I primi a fare biologico

La prima cantina del distretto che si è proposta di intraprendere il cammino del bio, dando il via ad un vitigno interamente biologico fin dalla nascita, è quella della famiglia Nardi che nel 1985 ha segnato la storia nella Riva Moretta della Marca Trevigiana.

Perlage¹³, questo è il nome che è stato dato alla cantina che presta attenzione alla sostenibilità partendo fin dalla scelta del vigneto, ma anche in tutte le fasi successive dalla vinificazione alla conservazione del prodotto e arrivando, infine, alla vendita. Ogni decisione e scelta in Perlage viene considerata anche in chiave sostenibile prima di essere intrapresa. Gestiscono il suolo basandosi sui pilastri della viticoltura biodinamica, infatti oltre ad essere biologica dalla nascita, è l'unica cantina del consorzio ad avere la certificazione Demeter per la produzione di vino biodinamico.

I fratelli Nardi mirano alla preservazione della biodiversità e all'aumento della fertilità del suolo, a questo scopo nei loro vigneti utilizzano una tecnica molto diffusa in agricoltura biologica che è chiamata inerbimento. Quest'ultima avviene mediante la piantumazione erbacea del terreno occupato dalla coltura, in questo caso la vite, e successivamente vengono praticati degli sfalci periodici che vengono lasciati nel terreno. Questo permette di preservare maggiormente il suolo, specie quello che si trova in pendenza a causa dall'erosione dovuta agli agenti atmosferici.

Hanno seguito questo percorso anche altre aziende vinicole di dimensioni medio-piccole e grandi distribuite nei quindici paesi del distretto, queste sono alla costante ricerca di modelli innovativi e sostenibili.

Un esempio è la cantina Valdo¹⁴ che in tempi molto recenti, nel 2018, ha iniziato a percorrere la strada della sostenibilità, producendo il suo primo prosecco DOC Bio: un prodotto naturale, ottenuto da uve biologiche certificate. La raccolta di queste viene fatta a mano, si procede poi con l'affinamento e la maturazione in bottiglia e non attraverso metodi convenzionali. Valdo non si ferma qui, ha tradotto la sua sensibilità per l'ambiente anche nel packaging che viene realizzato con carta FSC (Forest Stewardship Council), proveniente da foreste gestite in modo responsabile e corretto nel rispetto degli standard ambientali, sociali ed economici.¹⁵ È importante che l'intero ciclo di vita del prodotto, quindi fino al momento dello smaltimento, sia di carattere sostenibile per avere un impatto ambientale sempre minore.

¹³ <https://www.perlagewines.com/chi-siamo/storia/>

¹⁴ <https://www.valdo.com/>

¹⁵ <https://it.fsc.org/it-it>

Un altro interessante esempio di azienda vinicola che ha deciso di incorporare nella propria mission la sostenibilità in vigneto e in cantina è Masottina¹⁶, si trova a Conegliano e ha installato dei pannelli fotovoltaici per utilizzare l'energia che le fornisce il sole nella produzione dei propri vini, così da ridurre la propria impronta ecologica nel lungo periodo. Oltre agli impianti fotovoltaici, hanno deciso di impiegare nel packaging carte certificate FSC, avvalendosi anche di etichette biodegradabili nelle bottiglie. Proprio queste ultime presentano una novità, il vino viene imbottigliato in un vetro più leggero che permette comunque di mantenerne la qualità, ma consentendo risparmio e riciclo di materiali e, ovviamente, una spesa minore per l'azienda.

BiancaVigna¹⁷ è un'altra cantina che si trova nelle colline di Conegliano, anch'essa certificata a produrre vino biologico e in più adotta le tecniche sostenibili in uso nelle cantine prima citate e non solo. È dotata di un'architettura interamente sostenibile, grazie a questa nel 2015 ha ottenuto la pre-certificazione "*Casa Clima Wine*" che va ad accertare se le linee guida del suo protocollo per la sostenibilità sono rispettate nello svolgimento delle attività. Tale protocollo tiene conto a 360 gradi di come si svolge il lavoro all'interno dell'azienda, viene prima di tutto esaminata la sostenibilità dell'edificio, ovvero: i criteri per la riduzione dello spreco delle risorse, l'utilizzo di energie rinnovabili, ecc.. ma una cosa fondamentale che non deve mancare per ottenere questa certificazione è il benessere dei lavoratori. A questo scopo BiancaVigna si è impegnata per la realizzazione di ampie superfici illuminate da luce naturale e spazi confortevoli ed accoglienti per rendere il lavoro più gratificante. Tutto questo in un connubio perfetto con imballaggi e confezioni che privilegiano materiali riciclati e bottiglie più leggere per ridurre il proprio impatto ambientale.

Esaminando in generale il distretto, l'analisi sintetica del Rapporto Economico 2021 evidenzia come molte case spumantistiche si siano convertite all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili raggiungendo l'autosufficienza. Nel 2011 erano il 53,3% del totale le cantine che fruivano di una fonte di energia rinnovabile, mentre ai dati aggiornati al 2020 si è arrivati a 20 punti in più, attestandosi a 70,8%.

L'imbottigliamento e il confezionamento sono stati convertiti con pratiche più sostenibili, stando sempre ai dati per l'anno 2020, la metà delle aziende del territorio vende i propri vini in bottiglie con vetro più leggero o reimpiegato; il 20% attacca nelle proprie bottiglie etichette biodegradabili o che derivano da carte riciclate, una percentuale su cui si ha ancora molto da

¹⁶ <https://www.masottina.it/>

¹⁷ <http://www.biancavigna.it/>

lavorare, come anche in quella dell'imballaggio, perché solo un 30% utilizza confezioni biodegradabili e/o che azzerino lo spreco dei materiali.

Tutte queste pratiche impiegate hanno riscosso variazioni in crescita nel tempo, ma non sono comunque arrivate ad un livello di coinvolgimento tale da potere dire di avere raggiunto un obiettivo soddisfacente¹⁸.

¹⁸ <https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2021/05/AnticipazioneRapportoEconomico-AnalisiSintetica2021.pdf>

2.2.2 Progetti importanti nel distretto

Il Consorzio di Conegliano e Valdobbiadene ogni anno rinnova il suo impegno nella sostenibilità attraverso progetti e studi che ne portino alla promozione, quelli che tutt'oggi sono principalmente vengono citati e brevemente spiegati di seguito.

In tempi recenti, tra il 2018 e il 2019, circa 11 aziende vinicole e cantine della regione Veneto, tra cui anche Perlage, hanno aderito al progetto *PVsensing*¹⁹. Quest'ultimo mira alla razionalizzazione dei trattamenti fitosanitari contro la Peronospora basandosi sull'utilizzo di tecnologie innovative in vigneto. La Peronospora è una malattia fungina aggressiva che è molto temuta dai viticoltori di tutto il mondo e se non vengono messe in atto delle tecniche di prevenzione questo fungo potrebbe risultare distruttivo per tutto il raccolto provocando, conseguentemente, ingenti perdite economiche.

Il progetto è stato avviato mediante l'installazione di centraline meteorologiche dotate di sensori e webcam sul terreno e nella chioma dei vigneti. Le centraline in questione sono dotate di sensori standard utilizzati anche nelle stazioni meteo, ma con l'aggiunta di alcuni di questi più innovativi che aiutano a fare previsioni maggiormente dettagliate e precise. I sensori nel suolo servono per monitorare la situazione di nascita della malattia che avviene, solitamente, in inverno. In primavera, complice l'umidità, la Peronospora si sviluppa all'interno della chioma, dove si trovano dei dispositivi per la misurazione della temperatura tra le foglie e dei sensori che rilevano la percentuale di bagnamento e di gocciolamento di queste. I dati forniti da tutti questi strumenti sono molto utili per simulare il ciclo di vita della vite e poterlo comprendere a trecentosessanta gradi. Infatti, alla fine del progetto tutti gli elementi raccolti sono stati elaborati insieme alle previsioni meteo e, successivamente, sintetizzati in un indice di rischio che è stato comunicato ai vari agricoltori. In base a tale indice i viticoltori si sono potuti organizzare per predisporre il piano dei trattamenti da fare in vigneto.

PvSensing è stato uno dei progetti più innovativi e attenti all'ambiente degli ultimi anni e ha permesso di tarare un modello previsionale basato sui dati nel campo, riducendo, innanzitutto, i trattamenti chimici necessari nei vigneti e l'impatto che questi hanno sull'ambiente.

Un progetto con obiettivi comuni a quello sopra menzionato è *ITaca* (Innovazione Tecnologica e Ambientale per la gestione dei trattamenti nella viticoltura eroica), ha durata triennale ed è svolto in collaborazione con la Regione Veneto e l'Università di Padova. Gli scopi di *ITaca* sono: l'aumento della sostenibilità nel settore viticolo; la protezione dei vigneti

¹⁹ <https://pvsensing.it/>

dai parassiti e il sostegno alla redditività delle aziende. Un progetto che accomuna la sostenibilità dal punto di vista economico, ambientale e sociale nel territorio della viticoltura eroica.

Per realizzare gli obiettivi proposti, il progetto è stato avviato in via sperimentale con l'allestimento di un impianto fisso per i trattamenti fitosanitari in vigneto, attraverso questa centralina fissa pesticidi ed erbicidi vengono nebulizzati simultaneamente nel momento in cui il viticoltore li richiede. Inoltre, i trattamenti sono combinati con interventi a base di acqua elettrolizzata, sostanza prodotta elettrochimicamente con acqua e sale. Per poter realizzare al meglio lo studio gli impianti sono stati personalizzati in base alle esigenze dei diversi vigneti. Alla fine del progetto è stato svolto un test comparativo tra: un vigneto trattato secondo *ITACA*, un vigneto non trattato e uno gestito in modo tradizionale.

Solitamente, i vigneti a viticoltura eroica sono trattati manualmente, mentre avvalendosi delle centraline è stato possibile ridurre il numero di manodopera impegnata nei ripidi pendii, diminuendo così anche l'esposizione ai prodotti fitosanitari e il numero di infortuni sul lavoro. Attraverso queste nuove tecnologie si è registrata una diminuzione dello spreco di acqua.

Vecchi Ceppi, invece, è nato nel 2014 in collaborazione con un'azienda vivaistica. Lo scopo primario di questo progetto è la salvaguardia della diversità biologica dei vitigni del territorio mediante la moltiplicazione di 12 ceppi centenari della varietà Glera, frutto di una minuziosa selezione per essere clonati. In sostanza, il Consorzio mira a fornire l'opportunità, per i viticoltori che lo richiedono, di piantare nei loro vigneti i cloni che desiderano. Con lo scopo finale di poter conservare e valorizzare nel tempo lo spumante Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

2.2.3 Certificazioni di sostenibilità

Come detto in precedenza, le aziende che mirano alla "qualità sostenibile" spendono molte energie nell'implementazione di piani e azioni, spesso gli strumenti più efficaci per dimostrare che un'azienda è green sono le certificazioni ambientali. Queste ultime hanno una forte valenza comunicativa nei confronti degli stakeholder e valore strategico in termini di marketing, perché portano al consolidamento di un rapporto di fiducia tra viticoltore certificato e consumatore.

Esistono due macrocategorie di certificazioni che si distinguono in base all'oggetto:

- certificazioni di prodotto: questa tipologia attesta che l'azienda mantiene standard sostenibili al di sopra di quelli previsti dalla legge per il singolo prodotto, o categoria

di prodotti. Per ottenere la certificazione gli standard devono essere oggettivamente misurabili;

- certificazioni di processo: queste, invece, vanno a certificare la capacità di un'impresa nel suo complesso e come mira a perseguire miglioramenti nelle prestazioni di carattere ambientale in futuro.

Le certificazioni più importanti nel mondo vitivinicolo italiano e che sono presenti all'interno del distretto, oltre alla certificazione europea e ad altre minori, sono: VIVA e SQNPI.

Nel 2011 è nato il progetto nazionale VIVA²⁰ "La sostenibilità nella viticoltura italiana" che si basa sull'analisi di quattro indicatori scientificamente riconosciuti e sviluppati. Il primo: Aria, misura l'impatto che ha la produzione di una bottiglia di vino in termini di emissioni di gas serra, chiamata anche Carbon Footprint di prodotto, oppure si può misurare l'impatto di un insieme di attività aziendali (Greenhouse Gas Inventory) sul cambiamento climatico.

Il secondo indicatore: Acqua, misura l'impronta idrica in termini di volume di acqua dolce impiegata in vigneto e anche questa può essere riferita ad una sola bottiglia o all'azienda nel suo complesso, in altre parole indica l'ammontare di acqua consumata e inquinata in vigneto e in cantina per la produzione di vino.

Il terzo: Vigneto, esamina come sono utilizzati i fitofarmaci e le conseguenze che hanno sulla fertilità e sulla biodiversità in termini di un solo prodotto o di complesso aziendale.

Infine, il Territorio: per la tutela dei paesaggi in cui viene coltivata la vite, come le colline di Conegliano e Valdobbiadene vengono tutelate in quanto sono patrimonio Unesco.

Figura 2.6: Logo certificazione VIVA. Fonte: viticulturasostenibile.org



La certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata) è operativa da tempi più recenti, gennaio 2016 in tutta Italia, ma nel distretto il progetto è approdato solo nel gennaio 2019. La dicitura SQNPI può essere applicata a tutte le produzioni vegetali che sono conformi alla normativa tecnica della produzione integrata, venendo in questo modo certificate nel suddetto ambito. La finalità è quella di certificare le produzioni che derivano

²⁰ <http://www.viticulturasostenibile.org/>

dall'ausilio di mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, volti a portare al minimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi e razionalizzare la fertilizzazione nel rispetto dei principi di salvaguardia ambientale. La SQNPI prevede l'adozione dei disciplinari di produzione integrata regionali che vengono utilizzati anche nel caso del territorio trevigiano, approvati anche dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) con indicazioni precise. È molto importante prevedere un sistema che sia in grado di dimostrare che i prodotti certificati provengono da aziende agricole assoggettate alle regole. Con questa certificazione si dimostra che gli obblighi di legge in materia di produzione integrata sono rispettati e le tecniche di coltivazione vengono spiegate in modo trasparente.

Nel distretto è stato disposto un iter preciso da seguire sia per ottenere sia per rinnovare la certificazione. Le uve raccolte dovranno essere sottoposte a delle analisi periodiche che vanno a controllare le tracce di sostanze chimiche che sono ammesse per l'utilizzo in vigneto. Ad oggi, 114 aziende dell'area compresa tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene vantano di questa certificazione, erano solo 35 quando il progetto è stato avviato nel 2019.²¹

Figura 2.7: Logo certificazione SQNPI. Fonte: csqa.it



²¹ <https://www.qualivita.it/news/protocollo-vitico-2021-nel-conegliano-valdobbiadene-avanzano-le-migliori-pratiche-di-gestione-del-vigneto/>

2.2.4 Riconoscimento a patrimonio Unesco

Un anno prima del riconoscimento del Prosecco a DOCG, nel 2008, è stato avviato il progetto di candidatura Unesco per la salvaguardia del paesaggio e dell'ambiente delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.

Nel 2010 è arrivato il primo traguardo, ovvero l'iscrizione nella *Tentative List Italiana* e quindi l'inizio formale del percorso.

Nel 2014, invece, viene istituita l'Associazione Temporanea di Scopo (ATS) "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità" per la redazione del dossier che sarebbe stato poi oggetto di analisi della Commissione Unesco.

Due anni dopo, nel 2016, il Presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, ha annunciato durante il Vinitaly, salone del vino che si tiene annualmente a Verona, l'effettiva candidatura del Territorio del Consorzio del Prosecco a Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Il dossier creato negli anni è stato depositato a gennaio 2017 presso il centro per il Patrimonio Mondiale dell'Unesco di Parigi, avviando così un procedimento di valutazione internazionale per cui si impiegano solitamente circa due anni. Durante questo biennio degli esperti del settore si recano nel posto per analizzare la coerenza tra candidatura e territorio.

Non si mostra, però, senza ostacoli questo percorso, dato che dopo una prima valutazione si sono espressi a favore soltanto 12 Stati membri su 21 totali e la soglia minima per l'iscrizione è 14, a questo punto le alternative erano: rinvio o rifiuto. I partecipanti hanno convenuto per il cosiddetto "parere Referral", con il quale hanno rinviato al 2019 a Baku, Azerbaigian, la decisione sull'approvazione della candidatura da parte della Commissione.

Prediligendo la strada del rinvio, i componenti hanno avanzato delle richieste di modifica del dossier per garantire maggiori possibilità di conseguire il titolo di Patrimonio Unesco alle colline. Il documento presentava molti aspetti positivi riguardanti la tutela dell'ambiente, ma l'*International Council on Monuments and Sites* (ICOMOS), organo consultivo di supporto al Comitato del Patrimonio Mondiale, sosteneva che le colline non presentassero caratteristiche uniche nel loro genere tanto da diventare Patrimonio Unesco, anche se ne riconoscevano la bellezza. ICOMOS per avvalorare la sua tesi constatava come il territorio fosse fin troppo ricco di vigneti, ritenendo che ormai avessero rovinato il paesaggio.

Dopo la bocciatura della candidatura, anche se non è propriamente corretto definirla così, i diretti interessati si sono impegnati raccogliendo le critiche emerse e riscrivendo il dossier. Così facendo, il 7 luglio 2019 le colline di Conegliano e Valdobbiadene hanno riscontrato

parere positivo dall'assemblea e sono diventate parte della lunga lista di siti Patrimonio dell'Unesco rientrando nella categoria "*Cultural Landscape*" (paesaggio culturale) sulla base del criterio (V) dell'Unesco che è stato preso come punto di riferimento.

Il criterio riguarda il fatto che le colline del Prosecco derivano dall'interazione nel corso dei secoli tra uomo e natura, infatti, sono state sviluppate pratiche mirate di utilizzo del suolo per l'adattamento e la trasformazione dei dorsali. Sui pendii ripidi il vigneto viene gestito a mano; i ciglioni che si snodano seguendo le ondulazioni del terreno contribuiscono alla stabilità di vigne e terreni; infine, viene utilizzato il sistema di coltivazione delle viti a "bellussera", sviluppato proprio a Treviso secoli prima. Quelle appena citate sono peculiarità locali che hanno avuto un ruolo chiave nell'esito dato dalla Commissione.²²

Il riconoscimento Unesco non si è limitato a considerare solo il paesaggio, il quale è unico al mondo, ma sono state prese in esame anche le regole di produzione di questo vino che non solo celebrano il paesaggio e i vigneti, ma anche proteggono l'ecosistema e la biodiversità ricorrendo ad azioni che mirano ad una sempre maggiore salubrità ambientale e a garantire una qualità della vita massima per chi risiede nel territorio. Quindi, le pratiche di sostenibilità adottate a livello di distretto e, soprattutto, quelle adottate dalle singole cantine e/o aziende vitivinicole hanno contribuito positivamente ad arrivare all'obiettivo tanto ambito per un decennio.

Secondo le linee guida Unesco un sito per essere tutelato deve presentare due tipologie areali diverse al proprio interno: core zone e buffer zone. La prima è la parte di territorio riconosciuta come patrimonio dell'umanità che viene quindi tutelato e protetto; la seconda, invece, è una sorta di area cuscinetto che si trova ai confini della prima e ha la funzione di preservarla. Spesso si parla anche di commitment zone che è ancora più esterna e ha la funzione di tutela ulteriore.

Nelle colline trevigiane la core zone si estende per circa 9200 ettari e viene riconosciuta perché rappresenta gli elementi del paesaggio rurale sui quali si basa la candidatura, gli stessi citati in precedenza: hogback; ciglione inerbito; mosaico agrario fortemente parcellizzato e interconnesso²³. La zona cuscinetto è maggiormente urbanizzata, ma anche qui possono essere riconosciuti delle caratteristiche riconducibili alla candidatura e, infine, la commitment zone costituisce un territorio ampio e i comuni che ne fanno parte hanno deciso di adottare un regolamento condiviso che mira alla tutela e alla preservazione del paesaggio e della

²² https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2019/05/Conegliano-Valdobbiadene-Dossier_maggio-2019.pdf

²³ <https://collineconeglianovaldobbiadene.it/il-sito-demo/>

biodiversità, quindi con regole prettamente volte al raggiungimento di un maggiore tasso di sostenibilità nel territorio.

Figura 2.8: divisione delle tre zone (core, buffer, commitment). Fonte: prosecco.it



2.3 IL RUOLO DELLA SOCIETÀ CIVILE NEL DISTRETTO

All'indomani della decisione finale di far rientrare le colline del Prosecco tra i siti patrimonio Unesco, le associazioni ambientaliste si sono dette contro.

Tutto comincia nel 2016 quando un noto programma di Rai 3, Report, manda in onda un servizio che denuncia una problematica che da anni lamentavano i residenti delle colline Trevigiane, portandola così sotto l'attenzione dell'intera Nazione: i comitati locali per l'ambiente erano malcontenti del fatto che i pesticidi utilizzati nelle coltivazioni vinicole condizionassero le loro vite.

Questa opportunità permise di dare voce ai cittadini sulla loro battaglia contro l'utilizzo, a volte eccessivo, dei pesticidi da parte dei viticoltori.

In quegli anni molti residenti hanno deciso di fondare dei comitati contro i pesticidi; quelli che hanno manifestato e si sono fatti più sentire sono: “Colli Puri Collalbrigo Respira”, “Mamme Revine Lago STOP Pesticidi” e “Marcia stop Pesticidi²⁴”. Quest'ultimo è il più attivo, tanto da avere una pagina Facebook e un sito web per far arrivare la propria protesta in più parti possibili del pianeta e, si badi bene, nel loro intento ci sono riusciti: quando organizzano le manifestazioni contro i pesticidi, non avviene solo nella provincia di Treviso, dove partecipano abitanti e non, insieme ad associazioni, sindacati, ecc., ma simultaneamente la protesta avviene in altre città. In aggiunta, la maggioranza dei gruppi che costituiscono la società civile accusa che ci sia una “monocoltura” della vite nel territorio del Prosecco e che non ci sia più spazio per altre attività.

Il Prosecco mostra un trend di richiesta in crescita e ha reso necessaria un'espansione della coltivazione della Glera in tutto il Veneto, ma soprattutto nel territorio di Conegliano e Valdobbiadene, in quanto le condizioni sono le più favorevoli per ottenere un prodotto di qualità. È proprio da qui che è partita l'inchiesta di Report, perché c'è un “rovescio della medaglia” alla crescita di tale business e sono: le colture intensive, i trattamenti chimici che vengono fatti indistintamente dalla vicinanza a case, luoghi di ritrovo comune ed anche scuole.

Per quanto riguarda l'espansione dei vigneti l'Università di Padova, con tre dipartimenti coinvolti in particolare: DiSSGeA, Icea e Geoscienze, ha eseguito uno studio tenendo conto della topografia, dell'erosività dovuta alle piogge, della composizione e modificazione del

²⁴ <https://www.marciastoppesticidi.it/>

terreno e, infine, dell'utilizzo del suolo²⁵. I risultati di questa indagine sono disponibili in un paper pubblicato online sulla piattaforma Plos One, dal quale si evince che dalla ricerca è emerso come l'erosione del suolo nel territorio del Prosecco sia ormai insostenibile e si ritiene che "l'industria" del prosecco ne sia responsabile per il 73%, stimando che l'impronta ecologica per bottiglia sia di 3,3 kg e che è destinata a ridursi, solamente, in un ipotetico scenario totalmente green (Pappalardo et al, 2019). Alcune soluzioni che potrebbero contribuire a ripristinare buona parte del suolo sono: far crescere delle siepi attorno ai vigneti oppure piantare erba tra i filari delle vigne, così facendo negli anni sarebbe possibile anche far riacquistare fertilità al terreno.

Ritornando invece alla tematica principale, ovvero i pesticidi in vigneto, la squadra di giornalisti di Report ha fatto esaminare in laboratorio alcune bottiglie di prosecco biologico e alcune di prosecco convenzionale (trattato secondo le indicazioni della legge). Dalle analisi è emerso che in una delle bottiglie di vino bio erano presenti tracce di alcune sostanze chimiche, quali: dimethomorph, fenhexamid e metalxyl; non si sa se involontariamente in quanto vicinanza con un vigneto che fa uso di tali pesticidi o se ci fossero di proposito e quindi con il fine di truffare. Mentre nel secondo tipo di vino esaminato, queste sostanze erano ovviamente presenti nel rispetto dei limiti previsti dalla legge, ma si presti attenzione al fatto che mescolate insieme risultano in ogni caso nocive per l'organismo umano.

Una critica molto dura, avanzata negli anni, è quella che ci sia una correlazione tra alcuni tumori e l'utilizzo dei pesticidi. Molti cittadini e anche i rappresentanti dei comitati affermano come alcune persone che abitavano a ridosso delle vigne abbiano avuto riscontro positivo, purtroppo, con queste malattie. Il Presidente del comitato "Colli Puri Collalbrigo Respira", Padovan, ha fatto presente il rischio durante l'intervista fatta dagli inviati di Report, dimostrando come sia insicuro camminare e anche passare in bici nelle strade che confinano con i vigneti, perché senza rendersene conto si può essere investiti da una nuvola di pesticidi come è successo a lui proprio davanti alle telecamere di Rai 3.

Le regole prevedono che entro i 20 o 30 metri dalle strade, perciò anche dalle abitazioni, i trattamenti vengano fatti a mano e non a mezzo atomizzatori. Questo vale anche quando i vigneti convenzionali confinano con quelli biologici, e nel momento in cui i pesticidi colpiscono i filari bio, questi dovranno essere rivalutati e declassati a convenzionali, comportando così una perdita per i proprietari.

²⁵ <https://ilbolive.unipd.it/index.php/it/news/colline-prosecco-docg-studio-stima-lerosione-suolo>

È stato possibile vedere come la Regione abbia delle linee guida restrittive sull'utilizzo dei composti chimici più potenti, ma se qualcuno richiede una deroga questa viene accolta entro un solo giorno. La giustificazione più frequente che viene data dai viticoltori quando presentano queste richieste è il fatto che ci siano stati dei cambiamenti atmosferici improvvisi che hanno compromesso il ciclo di vita della vite e, pertanto, non è possibile la resa dei loro vigneti come in condizioni meteo ottimali.

Patrizia Gentilini, oncologa e membro di Isde, l'associazione di Medici per l'Ambiente ritiene "smodato" l'uso dei pesticidi e che questo vada ad eliminare la biodiversità, ad inquinare le acque e il suolo, ma che soprattutto crei problemi nella salute degli abitanti vicini. Inoltre, ci tiene a fare presente come non si abbia rispetto per la fascia più giovane della comunità, ovvero i bambini. Quanto affermato non è del tutto infondato, anche sulla base delle evidenze fino ad ora citate, i vigneti sono ovunque ormai e sorgono persino nelle immediate vicinanze degli asili, causando quindi non pochi problemi. A volte dopo un trattamento avvenuto in appezzamenti vicini le scuole l'aria risulta talmente irrespirabile che le maestre sono costrette a tenere i bambini all'interno della struttura. Questi episodi vengono raccontati anche dalle mamme del comitato "Mamme Revine Lago STOP Pesticidi" durante l'intervista di Report. È stato constatato che in merito esistono degli studi a sostegno del fatto che erbicidi, insetticidi e fungicidi sono un fattore di rischio per la comparsa di tumori infantili, malformazioni, autismo, deficit di attenzione ed iperattività e diminuzione del quoziente intellettivo.²⁶ A gran voce i comitati chiedono che vengano adottate delle pratiche maggiormente verso il mondo del biologico per la gestione dei vigneti, un'impresa molto ardua visto che solo una quindicina di cantine producono bio tra le centinaia del distretto, ma sembrerebbe che altrettante si stiano muovendo in questo senso o, comunque, con alternative sostenibili.

Alle varie accuse hanno prontamente risposto l'allora Direttore Prevenzione dell'Ulss 7 di Conegliano, Stefano Cinguetti e il Direttore sicurezza sul lavoro dell'Ulss 7 di Conegliano, Giovanni Moro. Entrambi hanno smentito la correlazione tra tumori e pesticidi utilizzati nelle coltivazioni, anzi, hanno sostenuto che il numero di tumori nell'area del Prosecco è più basso rispetto alla media del resto del Veneto. Spalleggiati anche dal presidente del Consorzio DOCG, Innocente Nardi che ha smentito quanto affermato dai diversi cittadini, sostenendo che a volte esagerano.

²⁶ <https://www.ilfattoquotidiano.it/2019/07/06/prosecco-patrimonio-unesco-noi-ambientalisti-protestiamo-e-il-motivo-e-presto-detto/5303882/>

Il Consorzio, dal 2011, redige ogni anno il Protocollo Viticolo, un documento rivolto ai soci per valorizzare l'importanza del carattere sostenibile nella gestione dei vigneti ed è arrivato alla sua decima edizione con quello del 2021. I protocolli forniscono delle linee guida che non hanno carattere coercitivo, quindi, nel caso non siano rispettate nessuno può essere punito attraverso sanzioni o altro.

L'obiettivo principale di questo documento è quello di andare via via riducendo, arrivando fino all'eliminazione, le sostanze e le pratiche utilizzate che hanno un forte impatto sull'ambiente e che non sono quindi considerate sostenibili, andando a promuovere delle tecniche di agricoltura meno invasive. Questo documento redatto annualmente da degli esperti mira, inoltre, a lasciare la scelta ai viticoltori sulla modalità di gestione del loro vigneto: se con tecniche del mondo biologico o se con l'ausilio di sostanze chimiche, cosicché possano rispondere alle diverse esigenze delle colture in ogni momento.

Spesso, attraverso i protocolli, il consorzio ha vietato sostanze prima che venisse fatto a livello nazionale e/o europeo. Ripercorrendo i passi dalla prima edizione del protocollo ad oggi, si possono notare le prime notizie positive fin da subito che risalgono al 2013, quando, grazie a questo, sono stati eliminati i prodotti a base di Dithianon, Folpet e Mancozeb in tutto il territorio di Tutela. Successivamente, nel 2018, è stata presa la decisione di vietare il glifosato, uno dei diserbanti più utilizzati nel mondo dell'agricoltura, ma anche uno dei più nocivi per l'uomo. Il divieto è entrato in vigore il primo gennaio 2019 in tutta l'area del Consorzio di Conegliano e Valdobbiadene, facendo sì che questo territorio diventasse il più esteso a vietarne l'utilizzo in tutta Europa. Il glifosato è ancora molto diffuso in molte coltivazioni del territorio italiano sia di quello europeo.

L'obiettivo dell'ultima edizione del protocollo è quella di sperimentare in vigneto sostanze naturali per i trattamenti, partendo dall'impiego, per esempio, dell'acido pelargonico, usato solitamente come base nei diserbanti.

Negli anni il protocollo è diventato un vero e proprio aiuto per i viticoltori, consiglia le sostanze da evitare e il dosaggio corretto di certi composti. Inoltre, indica quali sono le molecole più adatte a risolvere le malattie comuni delle viti, arrivando anche a consigliare composti biologici, fornendo spiegazioni sulle malattie o gli insetti che nei mesi prima della redazione hanno attaccato i vigneti e causato danni.

Al giorno d'oggi è considerato uno dei capisaldi della sostenibilità all'interno del Consorzio di Tutela Conegliano e Valdobbiadene Prosecco DOCG.

2.3.1 Referendum contro i pesticidi

Un'altra battaglia che la cittadinanza di Conegliano ha deciso di intraprendere per contrastare l'uso dei pesticidi, è stata quella di richiedere un referendum contro di questi in tutte le forme di agricoltura. Richiesta avanzata nel 2018 e per cui a questo scopo nasce nello stesso anno il comitato "Conegliano Senza Pesticidi"²⁷ per la raccolta delle firme necessarie a indire il referendum: 2500 e dovevano essere tutte di residenti nel comune di Conegliano. Le firme raccolte hanno superato la soglia minima e sono state poi depositate presso il comune per chiedere di indire la votazione.

Il quesito da porre ai votanti è il seguente:

“Sei favorevole alla introduzione del seguente articolo nel regolamento di polizia rurale del Comune di Conegliano?”

- *Il principio di precauzione, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica, stabilisce che tutte le misure che aiutino a prevenire un rischio per la salute dell'uomo e degli animali devono essere adottate. Il Comune di Conegliano ha come obiettivi specifici la tutela della salute dei suoi cittadini, la conservazione della sostenibilità della natura e delle acque, così come la possibilità che le diverse forme di economia possano coesistere sul suo territorio in modo equo e rispettoso. In conformità con questi obiettivi, il Comune di Conegliano promuove l'uso dei prodotti fitosanitari biodegradabili ammessi nelle pratiche della agricoltura biologica e/o biodinamica all'interno dei suoi confini. L'Amministrazione Comunale si impegna ad indicare le misure a sostegno di detto uso.*
- *Indipendentemente da questa disposizione, l'uso di tutte le sostanze tossiche e l'uso di prodotti sintetici e di diserbanti chimici dannosi per la salute e per l'ambiente e comunque di tutti i fitofarmaci chimici di sintesi, è vietato all'interno dei confini comunali. L'indicazione nominativa di tutti i prodotti vietati verrà inserita nel regolamento di polizia rurale previo aggiornamento annuale. Il Comune è responsabile del monitoraggio dell'attuazione e del rispetto dell'esito referendario.²⁸”*

In sostanza, una semplice richiesta che vengano accantonati i prodotti nocivi per promuovere, invece, quelli naturali e non dannosi per gli esseri umani.

²⁷ <http://www.coneglianosenzapesticidi.it/>

²⁸ <http://www.coneglianosenzapesticidi.it/quesito-referendario/>

I consorzi degli agricoltori, tra i quali anche il Consorzio di Tutela del Prosecco, insieme alle associazioni di categoria si sono da subito mostrati contrari al quesito referendario e si sono rivolti per fare ricorso al Consiglio di Stato per bloccarlo.

Consorzi e associazioni affermano che la loro contrarietà sia basata sulla questione dei costi da sostenere che comporta una votazione del genere, mentre i gruppi della società civile credono che la loro richiesta di abolizione sia dovuta al fatto che ritengono necessario l'uso dei pesticidi in agricoltura.

Purtroppo per loro, è stata decisa l'ammissibilità di tale referendum e quindi è stata respinta la loro richiesta. Dall'altra parte la società civile ottiene un altro traguardo, anche se per ora solo a metà: il referendum si farà, ma per sapere la data esatta si dovrà aspettare, perché il regolamento del comune di Conegliano non prevede la possibilità che due votazioni possano essere svolte in concomitanza, la precedenza verrà quindi data all'elezione del nuovo sindaco e successivamente al referendum per il divieto dei pesticidi.

CONCLUSIONI

Nella parte iniziale di questo elaborato è stata presentata la relazione che sussiste tra pianeta e persone all'interno del settore vitivinicolo, focalizzandosi sul ruolo ricoperto dalla società civile nel suddetto campo; si tratta di un ramo che presenta una crescita nella richiesta di prodotti biologici e che pone sempre più enfasi sull'aspetto sostenibile nelle proprie pratiche.

Risulta a questo punto evidente come sia in crescita l'attenzione alla sostenibilità da parte del consumatore che, al giorno d'oggi, non percepisce più tale questione come una moda passeggera, bensì è consapevole del livello critico di degrado ambientale in cui versa il pianeta Terra e ritiene pertanto di dover agire, attraverso tutti i mezzi che ha a disposizione, per poter cambiare in meglio la situazione.

Un caso interessante che è stato centrale per lo svolgimento di questo elaborato è quello distretto del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene tra le colline Trevigiane della Regione Veneto, uno dei maggiori esportatori di Prosecco nel mondo.

Analizzando il sopracitato distretto è emerso fin da subito come i cittadini del posto si siano schierati in prima linea per denunciare le pratiche che non rispettavano la salubrità ambientale, richiedendo l'adozione di piani d'azione e operazioni più green.

In aggiunta, è stato possibile notare come diverse cantine del territorio abbiano deciso di tradurre concretamente il loro impegno nei confronti dell'ambiente, introducendo, con tenacia e intraprendenza, tecniche innovative lungo tutto il ciclo produttivo del Prosecco: partendo da raccolte manuali in vigneto, riducendo l'impiego di composti chimici, passando poi per l'adozione di energie rinnovabili, e terminando con l'impiego di bottiglie in vetro riciclato, più leggero e a minor impatto ambientale, etichette bio, packaging con carta riciclata e biodegradabile.

Si tratta di un fenomeno che non ha coinvolto solamente le singole cantine e/o aziende, bensì anche l'intero distretto in maniera coesa e coordinata, attraverso la partecipazione a progetti di sperimentazione di pratiche volte a preservare l'ambiente, come, ad esempio, nel caso di *PvSensing*, *ItaCa*, *Vecchi Ceppi* e altre iniziative minori.

Basandosi sulle evidenze presentate nel capitolo due è possibile prendere consapevolezza dell'attuale fase in cui si trova il distretto lungo il proprio percorso verso uno sviluppo sostenibile, potendo inoltre disegnare la potenziale traiettoria evolutiva dello stesso, ragion per cui, la finalità principale di questo elaborato si è concretizzata nel tentativo di ricostruire quella che è stata la storia, in chiave sostenibile, del distretto di Conegliano e Valdobbiadene;

è emerso che negli ultimi anni i progetti e le iniziative a tema sostenibile sono cresciuti in maniera dirompente.

Uno dei drivers principali, in questo caso specifico, è stata la società civile, che ha contribuito allo sviluppo di una maggior consapevolezza, tra il pubblico, dell'unicità del territorio e degli evidenti rischi che si corrono con l'ausilio di tecniche nocive, promuovendo l'idea di un bio-distretto per il futuro.

L'argomento principale che genera molto disaccordo relativamente alla monocoltura del Prosecco sono i pesticidi, per quanto si possa pensare che il vino sia un prodotto naturale, i fitofarmaci utilizzati nella coltivazione della vite sono molteplici e potrebbero portare a pensare il contrario.

Nell'ultimo decennio, soprattutto grazie alle edizioni del protocollo viticolo, alcuni degli erbicidi più nocivi sono stati vietati, mentre per altri sono state ridotte le dosi utilizzabili e ora, un altro passo importante sta per essere compiuto, dato che è in procinto di svolgersi un referendum per il divieto dei pesticidi nella zona di Conegliano.

Analizzando le principali iniziative di sostenibilità ambientale che sono attualmente in atto nel Consorzio, risulta come molti produttori abbiano visto nelle stesse non solo un'opportunità in termini sociali, ma anche in termini di profitto di lungo periodo, ragione per cui sempre più cantine si adoperano per adottare prodotti green e per ottenere certificazioni per rendere maggiormente trasparente, agli occhi dei consumatori, il loro rispetto nei confronti dell'ambiente.

Si badi bene che l'attenzione alle tematiche ambientali, nonché i sostenuti sforzi per preservare, tutelare e promuovere il territorio sono stati tra i drivers principali che hanno permesso al distretto di Conegliano e Valdobbiadene di ottenere il riconoscimento a Patrimonio Unesco nel 2019, evento questo che ha dato l'opportunità alla piccola realtà vitivinicola trevigiana di godere di maggior credito anche a livello internazionale, non solo per l'unicità del proprio paesaggio, ma anche per le regole sostenibili implementate e interiorizzate nella gestione lungo l'intero processo produttivo del vino, che hanno consentito di amplificare il valore percepito dal pubblico.

In conclusione, si può pertanto affermare che il distretto del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene può, senza dubbio, risultare un ottimo esempio per gli altri Consorzi di Tutela dei vini italiani, e non solo.

Grazie alle richieste da parte della popolazione e alle manifestazioni organizzate, e a quelle che si organizzeranno in futuro, negli ultimi anni le attività del posto hanno iniziato a

muoversi sempre più in autonomia verso pratiche sostenibili e rispettose dell'ambiente, facendo di questo obiettivo la mission delle cantine del Consorzio.

“Il mondo è un bel posto e per esso vale la pena di lottare”, ha scritto Hemingway nel suo romanzo *“Per chi suona la campana”*, sarebbe pertanto un peccato affrontare ogni sfida imprenditoriale con passività, in maniera avvilita e disinteressata nei confronti dell'ambiente, precludendosi, di fatto l'opportunità di generare un maggior valore non solo per il proprio business, bensì per l'intera società.

Naturalmente si tratta di un percorso che non è ancora terminato, ma che si trova solamente agli arbori del proprio sviluppo, pertanto sono ancora molti gli obiettivi da raggiungere, alcuni sono già stati definiti in maniera chiara, altri verranno a definirsi con l'evolversi delle contingenze ambientali, a mano a mano che i trends di mercato e le esigenze degli stakeholders evolveranno.

Per ora i principali traguardi che il distretto si è posto sono:

- tutela della salute e della sicurezza alimentare
- preservazione della biodiversità e del paesaggio
- realizzazione di un'economia circolare
- riduzione dell'impronta carbonica
- riduzione dell'impronta idrica²⁹.

Emerge quindi con semplicità il ruolo di leader che i players all'interno del Consorzio del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene possono rivestire per tutte le altre realtà vitivinicole, nazionali e non solo, in quanto tra i primi a comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale come fonte di vantaggio competitivo, investendo su di essa.

²⁹ <https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2020/12/Rapporto-Economico-2020.pdf>

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ATS, 2019. “Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell’Umanità”, [online]. Disponibile su: <https://collineconeglianovaldobbiadene.it/01_NominationDossier.pdf> [Data di accesso: 26/05/2021]
- Anticipazione Rapporto Economico-Analisi Sintetica, 2021 [online]. Disponibile su: <<https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2021/05/AnticipazioneRapportoEconomico-AnalisiSintetica2021.pdf>> [Data di accesso: 26/05/2021]
- Bherer, L., Fernández-Martínez, J.L., Espín, P.G., Sánchez, M.J., 2016. The promise for democratic deepening: the effects of participatory processes in the interaction between civil society and local governments. *J. Civil Soc.*, 12 (2016), pp. 344-363.
- Birch, K., Whittam, G., 2008. The third sector and the regional development of social capital. *Reg. Stud.*, 42 (2008). pp. 437-450.
- Brochure progetto PvSensing, 2020 [online]. Disponibile su: <https://pvsensing.it/wp-content/uploads/2020/04/brochure_pv_sensing_2020.pdf> [Data di accesso: 24/05/2021]
- Calhoun, C., 1993. Nationalism and civil society: democracy, diversity and self-determination. *Int Sociol* 8: pp 387–411.
- Calhoun C. 2012. *The Roots of Radicalism: Tradition, the Public Sphere, and Early Nineteenth-century Social Movements*. The University of Chicago Press, USA.
- Comunicato Stampa Protocollo Viticolo Ed. 2020, 2020 [online]. Disponibile su: <https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/new/2020/04/Comunicato_Stampa_Protocollo_Viticolo_2020.pdf> [Data di accesso: 30/05/2021]
- Comunicato Stampa Protocollo Viticolo Ed. 2021, 2021 [online]. Disponibile su: <https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2021/03/20210331_CS_CONEGLIANO-VALDOBBBIADENE.pdf> [Data di accesso: 30/05/2021]
- Conegliano e Valdobbiadene Dossier, 2019. [online]. Disponibile su: <https://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2019/11/Conegliano-Valdobbiadene-Dossier_ottobre.pdf> [Data di accesso: 24/05/2021]
- Corriere, 2016. “La guerra del Prosecco. Report scopre che non è sempre bio” [online]. Disponibile su: <<https://www.corriere.it/inchieste/reportime/societa/guerra->

- [prosecco-report-scopre-che-non-sempre-bio/1e5aad86-a9cb-11e6-9e75-99cc0b521152.shtml](https://www.corriere.it/veneto/notizie/cronaca/2016/11-aprile-2016/colline-prosecco-patrimonio-unesco-zaia-lancia-candidatura-vinitaly-240291287821.shtml)> [Data di accesso: 28/05/2021]
- Corriere del Veneto, 2016. “Colline del Prosecco Patrimonio Unesco, Zaia lancia la candidatura dal Vinitaly” [online]. Disponibile su: <https://corrieredelveneto.corriere.it/veneto/notizie/cronaca/2016/11-aprile-2016/colline-prosecco-patrimonio-unesco-zaia-lancia-candidatura-vinitaly-240291287821.shtml> > [Data di accesso: 28/05/2021]
 - Corriere del veneto, 2016. “Il prosecco fra affari e pesticidi. Scontro sull’inchiesta di Report” [online]. Disponibile su: <https://corrieredelveneto.corriere.it/veneto/notizie/cronaca/2016/15-novembre-2016/-prosecco-affari-pesticidi-scontro-sull-inchiesta-report-2401061598113.shtml>> [Data di accesso: 29/05/2020]
 - Corriere del Veneto, 2017. “Prosecco, okay della commissione <<Le colline patrimonio dell’Unesco” [online]. Disponibile su: <https://corrieredelveneto.corriere.it/veneto/notizie/cronaca/2017/27-gennaio-2017/prosecco-okay-commissione-le-colline-patrimonio-dell-unesco-2401238713615.shtml>> [Data di accesso: 28/05/2021]
 - FOCUS, 2021. Overshoot Day 2021: per l’Italia è il 13 maggio. [online]. Disponibile su: <https://www.focus.it/ambiente/ecologia/overshoot-day-2021-italia-13-maggio>> [Data di accesso: 06/06/2021]
 - Frantzeskaki N, Borgstrom S, Gorissen L, Egermann M, Ehnert F, 2017. “Nature-based solutions accelerating urban sustainability transitions in cities.” In Nature-based Solutions to Climate Change Adaptation in Urban Areas – Linkages between Science, Policy and Practice. Edited by Kabisch N, Korn H, Stadler J, Bonn, A. Springer.
 - Hart, S.L., 1997. “Beyond Greening: Strategies for a Sustainable World”. Harvard Business Review, vol. 75, no. 1. pp. 66-76.
 - Hemingway, E., 2016. “Per chi suona la campana”. 3° ed. Mondadori.
 - Il Fatto Quotidiano, 2021. “Conegliano Veneto contro i big del prosecco: respinto il ricorso dei consorzi contro il referendum comunale che vieta i pesticidi.” [online]. Disponibile su: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/05/22/conegliano-veneto-contro-i-big-del-prosecco-respinto-il-ricorso-dei-consorzi-contro-il-referendum-comunale-che-vieta-i-pesticidi/6205574/>> [Data di accesso: 30/05/2021]
 - Il sole 24 ore, 2019. “Unesco: le colline del prosecco sono patrimonio mondiale dell’umanità” [online]. Disponibile su: <https://www.ilsole24ore.com/art/unesco->

- [colline-prosecco-sono-patrimonio-mondiale-dell-umanita-ACx5fFX](#)> [Data di accesso: 28/05/2021]
- Il Sole 24 Ore, 2021. “Con Itaca vigneti più green per i consorzi di Conegliano-Valdobbiadene e Soave” [online]. Disponibile su [<https://www.ilsole24ore.com/art/con-itaca-vigneti-piu-green-i-consorzi-conegliano-valdobbiadene-e-soave-ADcxJPGB>](#) [Data di accesso: 28/05/2021]
 - OggiTreviso, 2020. “L’area del Prosecco DOCG potrebbe erodere circa 300.000 tonnellate di suolo ogni anno”.
 - OggiTreviso, 2021. “Conegliano, bocciato il ricorso: via libera al referendum sui pesticidi.” [online]. Disponibile su: [<https://www.oggitreviso.it/conegliano-bocciato-ricorso-libera-al-referendum-sui-pesticidi-254329>](#) [Data di accesso: 30/05/2021]
 - Pappalardo, S. E., Gislimberti, L., Ferrarese, F., De Marchi, M., Mozzi, P., 2019. Estimation of potential soil erosion in the Prosecco DOCG area (NE Italy), toward a soil footprint of bottled sparkling wine production in different land-management scenarios. Disponibile su: [<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0210922>](#) [Data di accesso: 29/05/2021]
 - Repubblica, 2017. “Si al prosecco ma solo biologico. La protesta di Legambiente: troppi pesticidi nei vigneti” [online]. Disponibile su: [<https://www.repubblica.it/cronaca/2017/10/16/news/si_al_prosecco_ma_solo_biologico_la_protesta_d_legambiente_troppi_pesticidi_nei_vigneti-178447128/>](#) [Data di accesso: 29/05/2021]
 - Report, 2016. La frazione di Prosecco, TV, Rai 3, 14 Novembre [online]. Disponibile su: [<https://www.rai.it/programmi/report/inchieste/La-frazione-di-prosecco-82f70b9c-ce75-461d-b98d-cb5b8894fd58.html>](#)
 - Ronchi, E., 2018. La transizione alla green economy. Ed. Ambiente. Cap. 1
 - Sinab, 2020. Rapporto BIO in cifre 2020, [online]. Disponibile su: [<http://www.sinab.it/sites/default/files/share/BIO%20IN%20CIFRE%202020.pdf>](#) [Data di accesso: 26/05/2021]
 - Slack, N., Brandon-Jones, A. & Johnston, R., 2016. Operations Management. 8° ed. a cura di s.l.: Pearson.
 - Tenuta, P., 2009. In: Indici e modelli di sostenibilità. Milano: Franco Angeli, pp. 1-20.
 - Tunisini, A., Pencarelli, T. & Ferrucci, L., 2014. Economia e management delle imprese. 1° ed. Milano: Hoepli. pp 112-113

- WCED, 1987. “Our common future” Report of the World Commission on Environment and Development. G. H. Brundtland, (Ed.) Oxford University Press. Disponibile su: <<http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>> [Data di accesso: 10/05/2021]